

Auf Beerenjagd

Eine Selbstpflück-Tour nach Rieseby

An einem warmen Augusttag machen wir uns gegen neun Uhr morgens auf den Weg zum Hauptbahnhof in Kiel, um unseren Ausflug nach Rieseby zu beginnen. Lisa und ich sind auf Gut Stubbe aufmerksam geworden und möchten den Tag auf dem Obsthof und in der näheren Umgebung verbringen. Wir kaufen uns eine Kleingruppenkarte und steigen in den Regional-express in Richtung Flensburg. In Rieseby steigen wir aus und starten einen längeren Spaziergang in Richtung Norden und Stubbe. Als wir dort nach einer knappen Stunde ankommen, sind wir bei Weitem nicht die Einzigen. Viele Touristen aus ganz Deutschland hatten offenbar dieselbe Idee.



Bevor es ans Selber-Pflücken auf die weitläufigen Obstplantagen geht, können wir aus verschiedenen Schalengrößen auswählen, die von 200 Gramm bis hin zu einem Kilogramm reichen. Für schwerere Obstsorten – wie Äpfel – gibt es auch größere Tüten. Wir dürfen auf dem Pflücktraktor Platz nehmen und fahren durch die verschiedenen Anbau-reihen. Der Traktor ist schmaler als ein normales Modell, damit er durch die Reihen kommt, ohne dabei das Obst zu beschädigen.

Vorbei an den Himbeeren geht es zuerst zu den roten und schwarzen Johannis-beeren. Wir lernen, dass Letztere einzeln gepflückt werden müssen und mehr Vitamine enthalten als die rote Sorte. Nachdem wir einige Johannis-beeren probiert haben, geht es weiter zu den Äpfeln. Wir haben Glück, dass mit dem Collina-Frühhapfel die erste Sorte des Jahres schon reif ist. Beim Pflücken machen wir natürlich den klassischen Anfängerfehler und haben neben dem Apfel auch noch einiges an Ast mit in der Hand. Die Hofangestell-ten zeigen uns, wie es richtig geht, und erklären, dass die Äpfel beim Pflücken wie rohe Eier behandelt werden müs-sen. Sonst entstehen unschöne Druckstellen.



Aus dem Augenwinkel sehen wir, dass am Rand des 20 Hektar großen Areals Bienenstöcke stehen, aus denen der hauseigene Honig gewonnen wird. Aber dafür ist jetzt keine Zeit: Weiter geht es zu den Sauerkirschen. Die sind gerade reif geworden, so dass wir einige probieren und für zu Hause ein-packen können.

Wie die meisten anderen Sorten hät-ten auch die Sauerkirschen eigentlich schon vor zwei Wochen reif sein sollen. Aber aufgrund des langen Winters hat sich der Reifezeitpunkt nach hinten verschoben. Die Folgen der niedrigen Temperaturen im Frühjahr zeigen sich auch bei den Zwetschgen, deren Ernte in diesem Jahr eher bescheiden ausfal-len wird. Die lang anhaltende Kälte hat nicht nur zu Blütenfrost geführt, sondern auch das Bestäuben durch die Bienen hinausgezögert. Die werden nämlich erst aktiv, wenn es warm ge-nug ist: ab einer Außentemperatur um die 14 Grad.





Für das Ende des Sommers und zu Beginn des Herbstes stehen auf Gut Stubbe neben den übrigen Apfelsorten auch noch Birnen und Quitten auf dem Ernteprogramm. Im Winter werden dann hauptsächlich die Obstbäume beschnitten und Pflegearbeiten vorgenommen.

Nach unserer Rundfahrt mit dem Traktor nehmen wir unsere Pflückschalen und machen uns auf den Weg zu den Himbeeren. Wir sehen, dass der vordere Teil der Reihen im Laufe des Sommers schon großflächig abgeerntet wurde, bekommen aber nach etwas Fußweg unsere drei Schalen problemlos gefüllt. Der Trick liegt darin, in Bodennähe zu suchen und nicht nur auf Augenhöhe.

Zufrieden mit unserer Ausbeute gehen wir in Richtung Café, das im Haupthaus untergebracht ist, und bestellen neben Cappuccino drei Stücke der hausgemachten Kuchen: Schokoladentorte, Kirsch-Streuselkuchen und Pflaumenkuchen. Mittlerweile ist auch die Sonne zwischen den Wolken durchgekommen und wir genießen die Zeit auf der Terrasse.

Bevor es zurück nach Hause geht, machen wir noch einen Abstecher in den Hofladen. Hier lassen wir unsere gepflückten Himbeeren wiegen, nehmen aus dem saisonalen Angebot Pflaumensenf, Honig, Apfelsaft, Äpfel und Heidelbeeren mit und machen uns voll

bepackt und zufrieden auf den Rückweg nach Rieseby. Dabei bleibt übrigens schon die erste Schale Himbeeren auf der Strecke.

Jens Gotthardt



Ö: Ab Kiel mit der Linie RE 72 in Richtung Flensburg bis Rieseby Bahnhof. Ab Hamburg mit der Linie RE 70, ab Husum mit der Linie RE 74 und ab Lübeck mit der Linie RE 83 jeweils bis nach Kiel, dort Umstieg in die Linie RE 72 in Richtung Flensburg.

Ab Rieseby Bahnhof nach links auf die Eckernförder Landstraße und anschließend direkt wieder nach rechts auf die Kappeler Landstraße. Hier gibt es einen Fußweg neben der Straße und nach 3,5 Kilometern geht es links nach Stubbe. Hier biegt man ab, folgt der Straße für 700 Meter und biegt anschließend nach rechts ab. Von hier aus geht es nur noch geradeaus, bis auf der rechten Seite Gut Stubbe steht.

Info

★ **Obsthof Stubbe GmbH**
Lindaunisbrücke 3
24354 Rieseby
T 043 55.14 58
obsthof@gut-stubbe.de
www.facebook.com/GutStubbe

Der Obsthof ist im Sommer täglich von 9 bis 18 Uhr geöffnet. Erntezeit ist von Juni bis Oktober. Hofladen und Café sind ganzjährig geöffnet, haben in den Wintermonaten aber Ruhetage. Sämtliche Öffnungszeiten und aktuelle Informationen zu den erntereifen Obstsorten gibt's online auf www.gut-stubbe.de.



Obst vom Erzeuger

Obsthöfe in Schleswig-Holstein

Genauso vielfältig wie die Obstsorten in Schleswig-Holstein sind auch die Angebote der einzelnen Obsthöfe: vom Freizeit- und Erlebnishof mit Streichelzoo und Gokart-Bahn über Höfe für Selbstpflücker bis zum Direktverkäufer mit eigenem Hofladen. Eine kleine Auswahl:

Filippos Erlebnispark

Obst-Freizeitpark in Blekendorf an der Hohwachter Bucht: mit Bauernhof-Café und Hofladen, Abenteuerspielplatz und Grill-Hütten, Riesen-Trampolin, Streichelzoo und vielem mehr. www.filippos-erlebnispark.de

Obsthof Schneekloth

25 Hektar großer Obsthof in Grömitz an der Ostsee: mit Obstplantagen, Hofladen und Hofcafé sowie wechselnden Kunsthandwerk-Aktionen während der Saison. www.obsthof-schneekloth.de

Obsthof Plüschau

Obst- und Gemüseanbau in Haselau mit einem Schwerpunkt auf diversen Apfelsorten. Hofladen, kein regelmäßiger Pflückbetrieb, aber mehrere Veranstaltungen im Jahr. Infos und Termine: www.obsthof-plueschau.de

Obstparadies Kleinwort

19 Hektar großer Obsthof für Selbstpflücker in Wedel: Erd- und Himbeeren, Johannis- und Stachelbeeren, Kirschen und 15 Apfelsorten – mit Café und Hofladen. www.obst-paradies-kleinwort.de

TIPP 1: Wegzehrung

Da es vom Bahnhof in Rieseby bis zum Gut Stubbe keine Busverbindung gibt, ist es sinnvoll, sich für den längeren Spaziergang eine Wegzehrung mitzunehmen. Auch gutes Schuhwerk ist hilfreich – für den Weg, aber auch für den recht weichen Boden beim Pflücken.

TIPP 2: Fahrräder

Wem knapp fünf Kilometer zu Fuß zu viel sind, der kann natürlich auch sein Fahrrad mit in den Zug nehmen und den Weg bis Gut Stubbe mit dem Rad zurücklegen. Dabei bietet sich eine Fahrradtour entlang der Schlei an. Am besten außerhalb der Pendlerzeiten fahren, damit im Zug auch genug Platz ist.

TIPP 3: Umland

Von Gut Stubbe aus hat man einen wunderschönen Blick auf die Schlei und die umliegenden Dörfer. Ein Besuch in Lindau und Lindaunis lohnt allemal, denn hier gibt es von Cafés und Restaurants bis hin zu einer schönen Marina direkt an der Schlei alles, was das Ausflügler-Herz begehrt.

TIPP 4: Jahreszeit

Auf der Website von Gut Stubbe gibt es einen tagesaktuellen Kalender, der anzeigt, wann welches Obst reif ist und gepflückt werden kann. Für den Liebhaber von Erdbeeren bietet sich der Besuch also eher im Juni als im August an. www.gut-stubbe.de/obsthof

TIPP 5: Landwirtschaft

Auf Gut Stubbe wird nicht nur Obst angebaut, sondern auch Landwirtschaft betrieben. Hier wachsen Angler-Sattelschweine und Aberdeen-Angus-Rinder, Hühner und Gänse in artgerechter Haltung heran. Ihr hochwertiges Fleisch wird neben zahlreichen anderen Produkten im eigenen Hofladen verkauft. www.gut-stubbe.de/landwirtschaft